



## SOS KURKOWY



**Categories:** [dania główne](#), [dania i przekąski](#), [dania z grzybami](#), [sos kurkowy](#)

**Ilość Etapów przygotowań** 9 | **Krok 1** 1. Przygotuj składniki: umyj kurki, pokrój cebulę w kostkę, a czosnek posiekaj. | **Krok 2** 2. W dużym garnku rozgrzej masło na średnim ogniu. | **Krok 3** 3. Dodaj pokrojoną cebulę i smaż przez około 5 minut, aż stanie się miękka i lekko złocista. | **Krok 4** 4. Wrzuć posiekany czosnek do garnka i smaż razem z cebulą przez kolejne pół minuty, mieszając cały czas. | **Krok 5** 5. Dodaj kurki do garnka i gotuj na średnim ogniu przez około 10 minut, aż będą miękkie i puści sok. | **Krok 6** 6. Następnie wlej śmietanę do garnka z kurkami. Dopraw solą i pieprzem według własnego gustu. | **Krok 7** 7. Zmniejsz ogień do minimum i gotuj sos jeszcze przez kilka minut, mieszając od czasu do czasu, aż zgęstnieje nieco. | **Krok 8** 8. Sprawdź sos pod względem smaku, jeśli trzeba, dopraw go jeszcze solą lub pieprzem. | **Krok 9** 9. Sos kurkowy jest teraz gotowy! Podawaj go natychmiast z ulubionym mięsem lub makaronem. | **Krok 11** Wskazówki: | **Krok 13** ,Jeśli wolisz bardziej gładki sos, zmiksuj go blenderem lub mikserem po ugotowaniu, pamiętaj jednak o ostudzeniu sosu przed blendowaniem | **Krok 12** ,Jeśli nie masz świeżych kurek, możesz również użyć mrożonych bez rozmrażania ich wcześniej przed dodaniem do garnka | **Krok 14** ,Sos kurkowy świetnie pasuje do różnych potraw ,od smażonego kurczaka do pieczonej ryby

czy nawet jako dip do chrupiących warzyw.  
Spróbuj różnych kombinacji i ciesz się jego  
aromatycznym smakiem! |

## OPIS

Czy kiedykolwiek zastanawiałeś się, jak stworzyć niezwykły **sos kurkowy**, który doda wyjątkowego smaku i aromatu Twoim ulubionym potrawom? Pozwól mi przedstawić Ci przepis na pyszny sos, idealne uzupełnienie do mięs, makaronów lub nawet jako dip do chrupiących warzyw.

### TRADYCYJNY SOS KURKOWY

Kurki to jedne z najbardziej charakterystycznych i aromatycznych grzybów. Ich delikatny smak sprawia, że są one doskonałym dodatkiem do różnorodnych dań. Ten **tradycyjny sos kurkowy** jest pełen głębi smaku i bogactwa tekstury.

#### Świeżość natury

Nasze danie opiera się na świeżych składnikach, soczystych kulkach kurków oraz słodkiej cebuli. Te naturalne składniki stanowią bazę naszego sosu o intensywnym smaku.

#### PYSZNA PRZYJEMNOŚĆ

Sos kurkowy jest łagodny w smaku, ale równocześnie bardzo aromatyczny dzięki połączeniu masła i czosnku. Śmietana nadaje mu aksamitną konsystencję, tworząc niepowtarzalną harmonię wszystkich składników.

#### Magiczna transformacja

To niesamowite, jak kilka prostych składników może stworzyć tak wyjątkowy i smakowity sos. Wystarczy tylko kilka kroków, aby cieszyć się jego bogactwem na talerzu.

### PYSZNY SOS KURKOWY DO MIĘSA, MAKARONU LUB RYBY

Jednym z największych atutów **pysznego sosu kurkowego** jest jego wszechstronność. Pasuje on doskonale do różnych dań od **soczystego kurczaka** po delikatnie **pieczoną rybę**. Możesz go również podać jako dip do chrupiących warzyw, dodając im niepowtarzalny smak i aromat.

Czas więc sięgnąć po garnek i rozkoszować się przygotowaniem tego wyjątkowego sosu kurkowego! Jego **pyszny smak** sprawi, że Twoje potrawy nabiorą zupełnie nowej jakości. Gotowy? Zaczynamy!

## DODATKOWE INFORMACJE

<b>Składniki</b>	1 cebula, 2 łyżki masła, 2 ząbki czosnku, 200 ml śmietany kremówki (30% tłuszczu), 250 g świeżych kurek, Sól i pieprz do smaku
<b>Sprzet</b>	blender lub mikser (opcjonalnie),, deska do krojenia, duży garnek, łyżka drewniana lub plastikowa (do mieszania), nóż kuchenny, patelnia lub rondel
<b>Alergeny</b>	Nie
<b>Składniki listing</b>	<a href="#">cebula</a> , <a href="#">pieprz</a> , <a href="#">sól</a> , <a href="#">czosnek</a> , <a href="#">masło</a> , <a href="#">śmietana kremówka (30% tłuszczu)</a> , <a href="#">świeże kurek</a>
<b>Trudność</b>	średni
<b>Porcje</b>	4
<b>Przygotowanie (min.)</b>	<a href="#">15</a>
<b>Czas gotowania</b>	30
<b>Całkowity czas</b>	20
<b>Rodzaj kuchni</b>	<a href="#">kuchnia polska</a> 🇵🇱
<b>Smak</b>	<a href="#">Słony</a> , <a href="#">Umami</a>
<b>kategoria pora</b>	Przepisy jesienne
<b>Technika przygotowania</b>	<a href="#">Duszenie</a>
<b>Kaloryczność (kcal)</b>	692
<b>białka</b>	9
<b>tłuszcze</b>	tłuszcze
<b>węglowodany</b>	8
<b>błonnik</b>	0
<b>cholesterol</b>	190

Dianagotuje.pl